

ICS 67.180
X 30
备案号:14166—2004

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10385—2004

中央储备糖储存库资质条件

Requirements of storehouse of central sugar reserve

2004-08-04 发布

2004-09-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准对中央储备糖储存仓库的库房建筑结构、存储条件、设施设备、管理、养护能力等方面的基本要求进行了规定。

本标准由中华人民共和国商务部提出。

本标准起草单位：商务部市场运行调节司、华商储备商品管理中心、商务部屠宰技术鉴定中心。

本标准主要起草人：严伟华、张夏英、徐加爱、李玉林、安宝军、余从东、李红卅、周朝义。

本标准委托商务部市场运行调节司负责解释。

中央储备糖储存库资质条件

1 范围

本标准规定了中央储备糖储存仓库的库房建筑结构、环境条件、库房条件、设施设备、库房管理等方面的基本要求。

本标准适用于承担中央储备糖储存任务的仓库。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 50207 屋面工程技术规范

GBJ 16 建筑设计防火规范

SBJ 09 物质仓库设计规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

中央储备糖储存仓库 storehouse of central sugar reserve

具体承担中央储备糖储存、保管养护工作的仓库。

3.2

业务作业 business operation

包括中央储备糖的入库作业、在库保管作业和出库作业。

3.3

五距 five kinds of distance

中央储备糖在库内堆码时所涉及的墙距、垛距、顶距、柱距和灯距。

墙距：库房内墙与糖垛之间的距离(遇内墙有墙柱时按柱到垛的距离计算)。

垛距：糖垛与糖垛之间的距离。

顶距：糖垛垛顶与库顶之间的距离。

柱距：糖垛与库内柱子之间的距离。

灯距：糖垛与库内照明灯之间的距离。

4 储备规模和吞吐能力要求

4.1 仓库设计总储存规模应在3万t以上。

4.2 日入库能力不低于1500t，日出库能力不低于1500t，综合日吞吐能力不低于2000t。

5 仓库环境

5.1 仓库位置和交通

5.1.1 储存仓库要选择交通便利、调度灵活、辐射能力强和安全经济的地区，有较强的中转、装卸、调运

能力。

5.1.2 储存原糖的仓库要地处食糖产区、糖厂附近、港口城市和调运方便的城市。

5.1.3 储存成品糖的仓库要地处食糖主销区和港口城市。

5.2 库区环境条件

5.2.1 储存仓库周围现状和规划均无污染型、易燃易爆型、危险型等工矿企业和仓库,库区内不应兼营、生产、存放有碍卫生的其他产品。

5.2.2 储存仓库地面的整体标高要高于其周围地区地面的平均标高。

5.2.3 库区应供水充足,能够满足消防和生活用水的需要。

5.2.4 排水系统完善通畅,具有抵御洪水灾害的能力。

5.2.5 仓库内库区、生活区、生产区严格分开,并有严格的界线。

5.2.6 库区环境卫生干净整洁,无污染物、杂物、杂草等,路面平整,无积水,无裸露地面,绿化面积的比例符合当地要求。

5.2.7 库区路面的荷载能力要与仓库的吞吐能力相匹配。

6 库房

6.1 库房建设

6.1.1 储存仓库应采用钢筋混凝土结构、钢结构或砌体结构。

6.1.2 储存仓库库房主体结构的耐火等级不应低于三级,符合 GBJ 16 的规定。

6.1.3 库房的最大允许建筑面积和防火分区的划分应符合 GBJ 16 的规定。

6.1.4 库房的室内地坪应高于库区地坪。

6.1.5 库房屋面的防水等级不应低于Ⅲ级,符合 GB 50207 的规定。

6.1.6 库房室内地面应有防潮层,淮河以南地区库房室内墙面应有防潮面层。

6.1.7 库房的门窗应为密封门窗,且开启灵活,整体密封、防潮、隔热效果良好。

6.2 库房设施设备

6.2.1 库房设施设备及所使用的材料应与库房面积和吞吐能力相适应,同时应符合食品卫生、消防和安全生产的有关规定。

6.2.2 垛底应用垫木、垫板、条条等作为通风垛底,高度不应低于 10 cm,并根据当地的实际情况铺设相应的垫物。

6.2.3 库房每 1 500 m² 应配备不低于每小时 30 kg 除湿量的除湿设备,并配备 4 台以上排风扇。

6.2.4 每间库房配备的温湿度计不应少于 4 个,且应有技术监督部门定期检验的合格报告。

6.2.5 有与吞吐能力相匹配的传送带、吊机、叉车等吞吐作业所需的设施设备。

6.2.6 检衡器数量充足,并应有技术监督部门定期检验的合格报告。

6.2.7 应配备符合联网要求的计算机。

7 库房管理

7.1 中央储备糖不应与其他商品混存,不同品种的储备糖不应存在同一库房内。

7.2 糖垛布置:墙距不少于 0.8 m,垛距不少于 1 m,柱距不少于 0.3 m,顶距不少于 0.5 m(平顶库高度以不影响垛顶通风和检查为宜),灯距不少于 0.5 m,主通道不少于 2 m。

7.3 糖垛的每垛占地面积不宜超过 100 m²,地面实际存放数量应小于设计承载能力。

7.4 糖垛外观:包口向里,层次批次清楚,垛面平整,上下一条线,整齐美观。

7.5 应在相对统一、明显的位置悬挂中央储备糖统一垛卡,垛卡的内容应包括入库时间、天气、品种、产品在品质、包装、规格、件数、质量、高度等,应保证垛与卡、卡与账的完全相符。

7.6 库房内应干净整洁无杂物,地面和糖垛不应有散落的糖粒、灰尘,应采取的措施防虫防鼠。

7.7 库内温湿度控制:温度在 30℃ 以下时相对湿度不高于 70%,温度在 35℃ 以上时相对湿度不高于 65%。

8 消防和安全

- 8.1 库房火灾危险类别属于戊类,库房消防应符合 SBJ 09 的规定。
- 8.2 应有健全的消防安全管理制度和各项防范措施及各种情况下的紧急预案。
- 8.3 有严格的库区火种管理制度,库内严禁吸烟,并有明显的警示标志。
- 8.4 有完善有效的消防安全设施设备和器材,并应符合国家和当地的有关管理规定。
- 8.5 库房应有完善的避雷设施,并应有有关部门定期检验合格的报告。
- 8.6 用线路和用电设备无老化、缺乏检修等现象,配电设备的容量要与仓库用电机械设备的负荷相匹配,库区无架空配电线路。
- 8.7 各种用电设施设备应有明确的操作规程。
- 8.8 仓库有健全的安全保卫制度,并有专职安全保卫干事。

9 人员

- 9.1 配备足够数量的、经过培训具备相应资格的专业人员从事在库管理工作。
- 9.2 员工经体检合格后方可上岗。每年进行一次例行健康检查,必要时做临时健康检查,凡患有影响食品卫生的疾患者,应调离本岗位。
- 9.3 员工应保持个人清洁,不得将与生产(作业)无关的物品带入仓库。
- 9.4 每 3 000 m² 的库房或 10 000 t 的储备量应配备专职保管养护人员一人;已实现自动化吸潮和温湿度检测的,保管养护人员可适当减少。
- 9.5 至少配备专职安全保卫干事一名。
- 9.6 有若干人员熟悉计算机的基本操作。

10 仓库信用

应诚信经营,具有良好的社会信誉度。

- 10.1 应无欺诈、违规经营、偷税、漏税、欠税等情况。
- 10.2 在司法部门、行政执法机构三年内应无违法记录。
- 10.3 财务状况良好,能够提供银行信誉担保或其他方式担保,资产负债率不超过 70%。
- 10.4 应对储备糖的数量完整、质量合格和储存安全承担管理责任。

11 文件与记录要求

11.1 储存仓库应建立以下管理文件:

- a) 仓库岗位责任制;
- b) 食糖在库保管养护办法;
- c) 仓库货物出入库管理规定;
- d) 仓库商品账登记管理规定;
- e) 仓库卫生管理规定;
- f) 在库物质管理规定;
- g) 仓库布局平面图;
- h) 中央储备糖垛位图;
- i) 库区及周围地区平面图;
- j) 仓库消防安全管理规定;

- k) 业务流程操作程序；
 - l) 财务管理和商品出入库管理制度。
- 11.2 储存仓库应建立以下相应的储存管理文件记录：
- a) 中央储备糖台账记录；
 - b) 中央储备糖入库质量抽检过磅记录；
 - c) 中央储备糖垛卡记录；
 - d) 中央储备原糖入库水分检测记录；
 - e) 中央储备成品糖入库质量检测记录；
 - f) 库内温湿度检测记录；
 - g) 库内吸潮及通风记录；
 - h) 库内储备糖检查情况记录。
-